

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Einbau-Herd **EBH 9926 04**



Einbau-Backofen **EBS 9924 04**



Einbau-Herd **EBH 9921 04**



Einbau-Backofen **EBS 9914 04**



4029808334953 / 402980334977 / 402980334984 / 402980334991

9914 04 · 9921 04 · 9924 04 · 9926 04 · 0127

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Zentrale Küchentechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Zentrale Heiztechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-360
Telefax 0 64 62 / 9 23-369

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 7.30 - 17.00 Uhr
Fr 7.30 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich
ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

Schweiz
Gas-Center Chur M. Honegger AG
Sägenstraße 75 · 7000 Chur

Telefon <41> 81-2 53 70 71
Telefax <41> 81-2 53 73 31
eMail info@oranier.ch

Luxemburg
Energus SA
40, rue Rangwee · 2412 Luxembourg

Telefon <352> 40 83 80
Telefax <352> 40 83 81
eMail magasin@energus.lu

Inhaltsverzeichnis

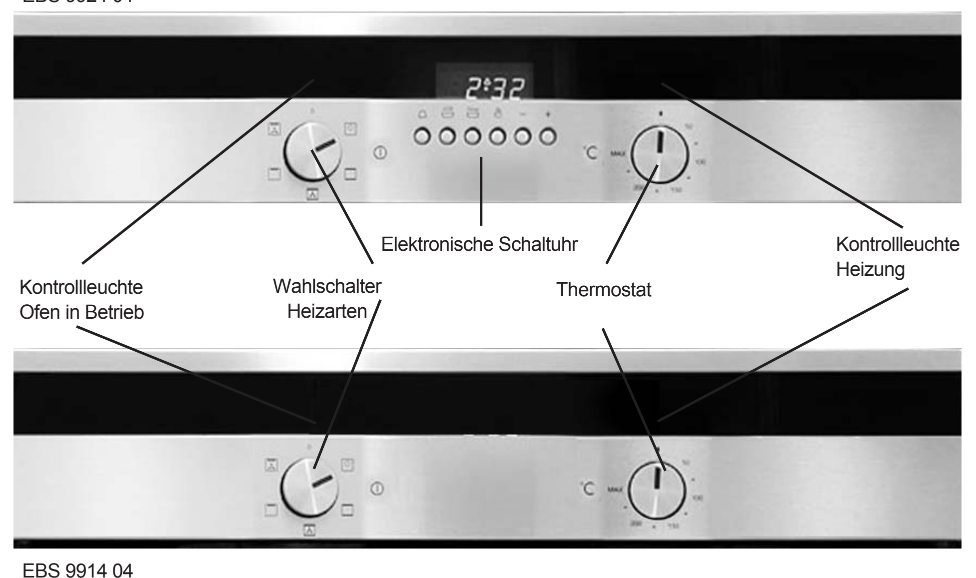
Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 22).





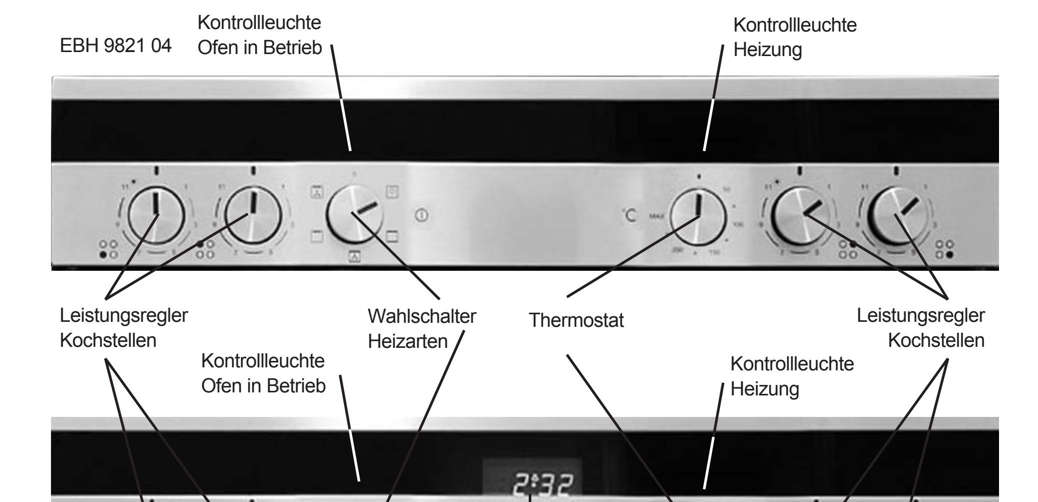
Ihr Gerät im Überblick

EBS 9924 04



EBS 9914 04

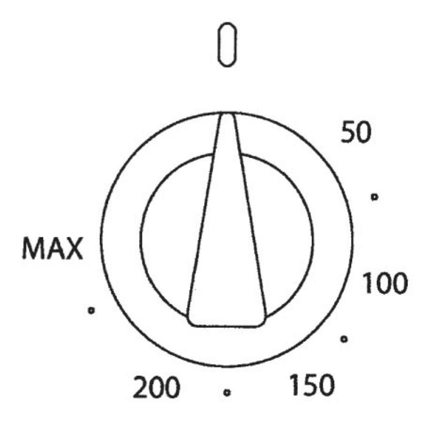
EBH 9821 04

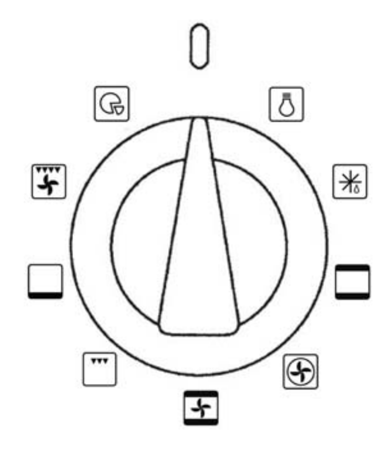


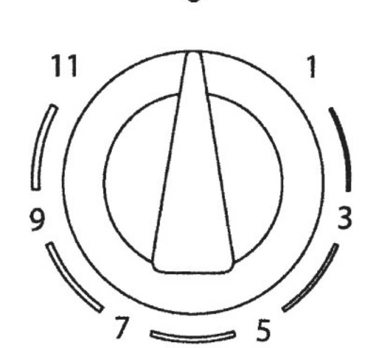
EBH 9926 04

Elektronische Schaltuhr

Bedienelemente







Versenkbare Bedienelemente

Bei allen Modellen dieser Baureihe sind der Thermostat, der Heizart-Wahlschalter und die Leistungsregler für die Kochstellen (nur Modelle EBH 9926 04 und EBH 9921 04) versenkbar ausgeführt.
Durch Drücken und Loslassen können die Bedienelemente im Bedienfeld bündig versenkt bzw. wieder ausgefahren werden.

Thermostat

Temperaturregler mit dem Sie die, je nach Gargut, erforderliche Garraumtemperatur zwischen 50ºC und 250ºC einstellen können.

Heizart-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes. Anzahl und Art der Betriebsarten sind von Modell zu Modell unterschiedlich. Abb. ähnlich.

Leistungsregler Kochstellen

(nur Modelle EBH 9926 04 und EBH 9921 04)

Leistungsregler für die elektrischen Kochstellen. Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht. Abb. ähnlich.

Bedienelemente

Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter



Beleuchtung
Während des Betriebs immer eingeschaltet.



Auftaustufe



Ober- und Unterhitze kombiniert
Einstellung des Thermostates
von 50ºC bis MAX.



Heißluft
Einstellung des Thermostates
von 50ºC bis MAX.
(nur EBS 9924 und EBH 9926)



Ober- und Unterhitze mit Umluft.
Einstellung des Thermostates
von 50ºC bis 250°C.



Grill
Das Grill-Heizelement ist eingeschaltet.
Einstellung des Thermostates
von 50ºC bis 250°C.



Unterhitze
Das untere Heizelement ist in Betrieb.
Einstellung des Thermostates
von 50ºC bis MAX.
(nur EBS 9924 und EBH 9926)



Grill-Bratsystem
Einstellung des Thermostates auf das Symbol „Grill-Bratsystem". Großflächiger Grill. Einstellung des Thermostates auf 250°C.



Pizzastufe
(nur EBS 9924 und EBH 9926)

Erstmalige Benutzung

Der Backofen muss gründlich gereinigt werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Umweltverträglichkeit

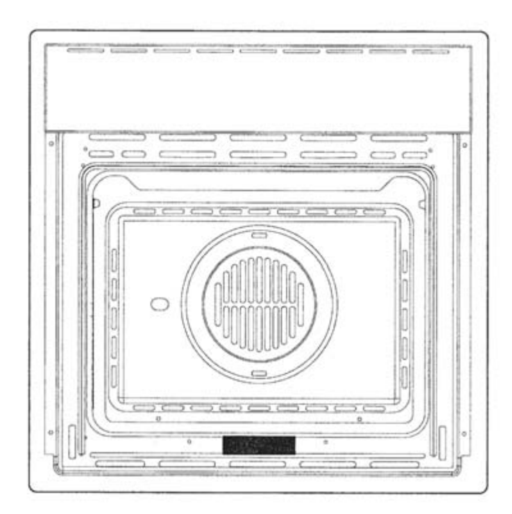
Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentür. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200ºC eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Minuten ein.

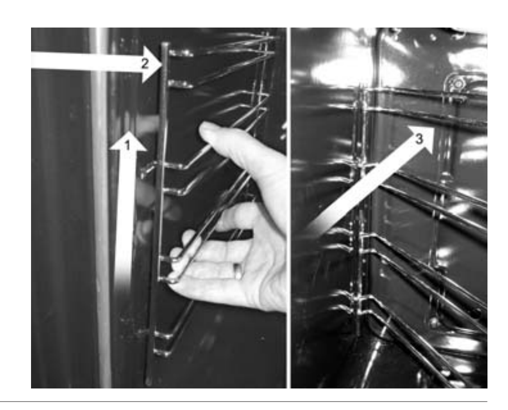
Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC wieder unterschreitet, z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200ºC nach etwa 30 Minuten aus.



Reeling aushängen

Um die seitlichen Halterungen für Backbleche und Roste (Reeling) heraus nehmen zu können, heben Sie die Reeling bitte etwas an (1), drehen die Reeling in das Innere des Backraumes (2) und heben dann die Reeling aus der hinteren Halteöffnung nach schräg oben weg.

Zum Einhängen der Reeling verfahren Sie in der umgekehrten Reihenfolge: Erst Reeling in die hintere Halteöffnung einsetzen, zur Seite klappen und dabei leicht anheben. Dann die Reeling in die vorderen Halteöffnungen einführen und etwas nach unten schieben um die Reeling zu befestigen (siehe Abbildung unten).



Betriebsarten

Auftaufunktion



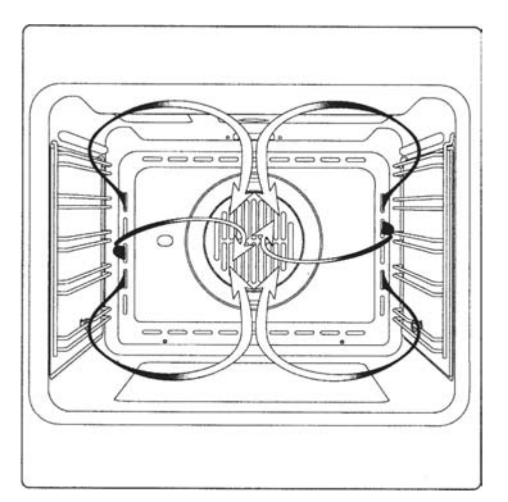
Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung.
Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur

Konventionelles Backen Ober- und Unterhitze kombiniert

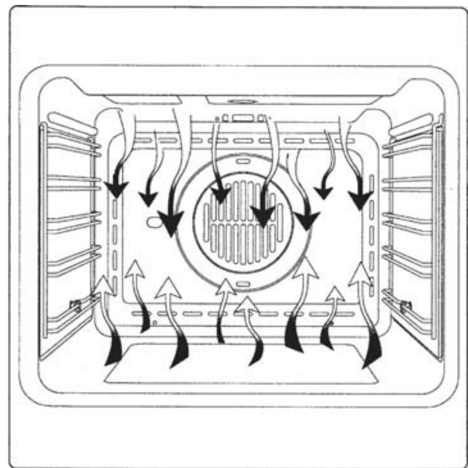


Klassisches System, bei dem Unter- und Oberhitze verwendet wird, welches für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist.
Die Speisen sollten möglichst erst eingeschoben werden, wenn der Backofen die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter des Thermostates auf die jeweilige gewünschteTemperatur einzustellen.

Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst selten geöffnet werden.



Auftauen



Ober- und Unterhitze

Betriebsarten

Heißluft

(nur EBS 9924 und EBH 9926)



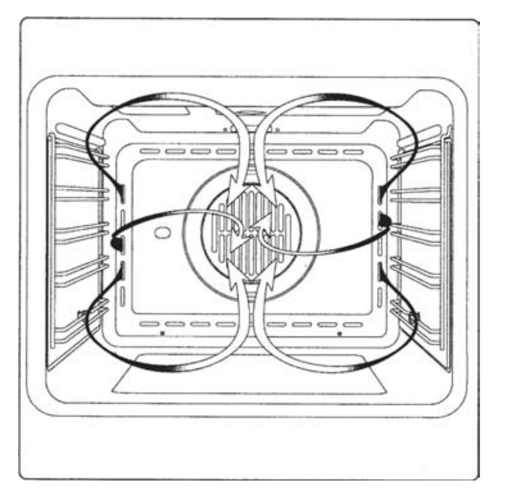
Nur der Ringheizkörper ist in Betrieb. Der Umluftventilator verteilt die heiße Luft völlig gleichmäßig im Backraum.
Die Temperatur ist dadurch im ganzen Backraum annähernd gleich. Backen auf mehreren Ebene gleichzeitig möglich.

Ober- und Unterhitze mit Umluft

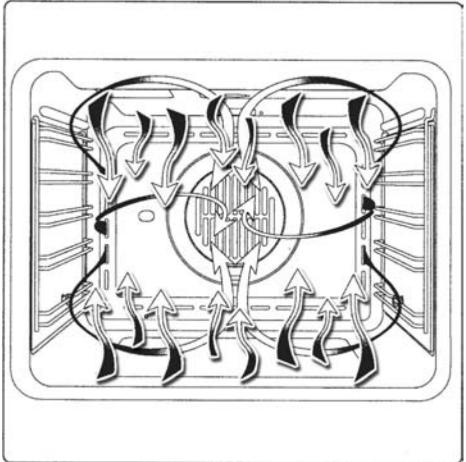


Unterer und oberer Heizkörper sind in Betrieb, gleichzeitig verteilt der Umluftventilator die Hitze gleichmäßig im Backraum. Ideal zum schnelleren Garen von großen Braten und für großes Geflügel.

Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst selten geöffnet werden.



Heißluft



Ober- und Unterhitze kombiniert und zusätzlich Umluft

Betriebsarten

Grill

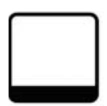


Die direkte Infrarot-Strahlungshitze grillt flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Fisch auf der gesamten Fläche besonders gut. Auch ideal geeignet zum Überbacken von Toasts.

.

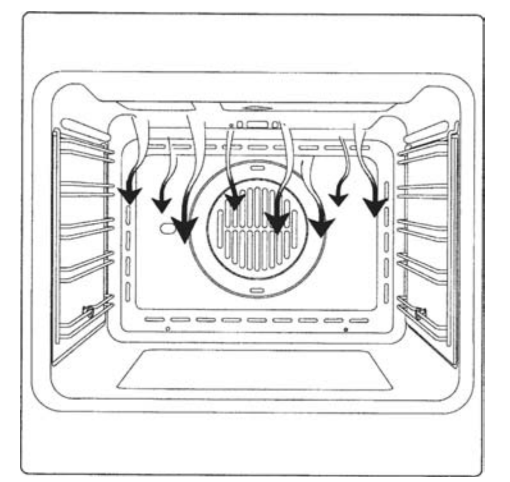
Konventionelles Backen

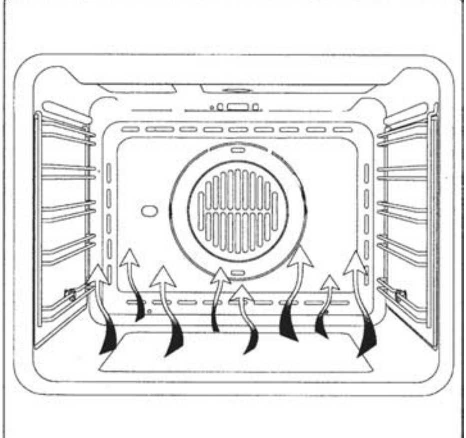
Unterhitze (nur EBS 9924 und EBH 9926)



Nur der untere (verdeckte) Heizkörper ist in Betrieb.
Die Speisen sollten möglichst erst eingeschoben werden, wenn der Backofen die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.
Wenn die Unterrhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter des Thermostates auf die jeweilige gewünschteTemperatur einzustellen.

Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst selten geöffnet werden.







Grill

Unterhitze

Betriebsarten

Grill mit Umluft



Das Grill-Bratsystem eignet sich besonders zum Zubereiten von großen Fleischstücken (Braten): Bereits bei 165ºC schließen sich die Fleischporen. Da Fett erst bei 172ºC anfängt zu spritzen, bleibt der Garraum sauber.

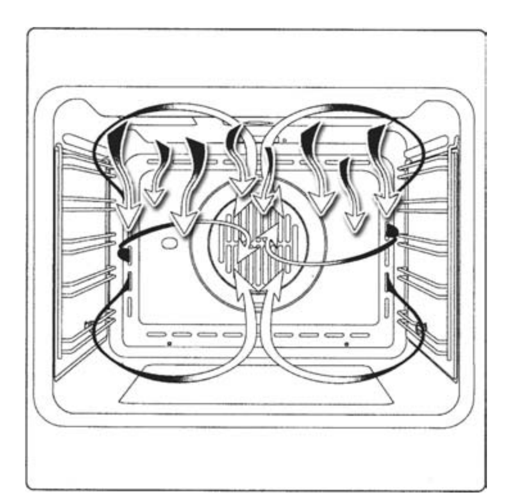
Da die erhitzte Luft gleichmäßig um das Grillgut zirkuliert, können Sie alle Fleischgerichte bei 165ºC schonend zubereiten. Der gleichzeitige Einsatz des Grills sorgt für eine appetitliche Bratenkruste

Pizzastufe (Unterhitze mit Umluft)

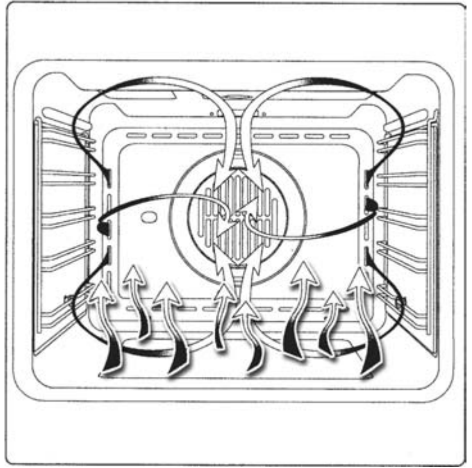
(nur EBS 9924 und EBH 9926)



Der untere Heizkörper und der Umluftventialtor sind in Betrieb.
Ideal, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll. Also bestens geeignet für Pizza und Obstkuchen.



Grill mit Umluft



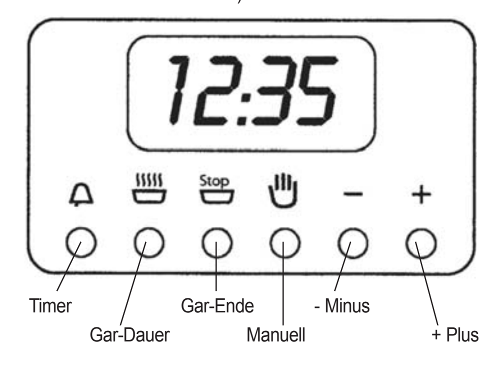
Unterhitze mit Umluft

Elektronische Zeitschaltuhr (Nur Modelle EBS 9924 04 und EBH 9926 04)

Einstellen der Uhr

Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige der Zeitschaltuhr. Es ist zum Betrieb des Backofens unbedingt erforderlich die Uhrzeit einzustellen um den Herd freizuschalten.
Kein Betrieb ohne eingestellte Uhrzeit möglich!

Zur Einstellung der Uhrzeit die Tasten „Gar-Dauer“ und „Gar-Ende“ zusammen drücken. Gleichzeitig mit den Tasten „Plus“ oder „Minus“ die aktuelle Uhrzeit einstellen.



Manueller Betrieb

Für unbestimmte Garzeiten die Taste „Manuell“ drücken.
Alle Automatikfunktionen sind außer Betrieb.

Kurzzeitmesser (Timer)

Taste „Timer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ / „Minus“ den gewünschten Kurz-Zeitraum eingeben. Nach Ablauf des Kurz-Zeitraumes ertönt ein Signalton, der durch das Drücken einer beliebigen anderen Taste beendet werden kann.

Bei automatischem und halbautomatischem Betrieb muss noch der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Backofenwahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Dauer)

Für bestimmte Garzeiten. Taste „Gar-Dauer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ / „Minus“ die erforderliche Garzeit (Gar-Dauer) einstellen.
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Ende)

Für bestimmte Garzeiten. Taste „Gar-Ende“ drücken und mit den Tasten „Plus“ / „Minus“ die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Dauer)

Für bestimmte Garzeiten. Taste „Gar-Dauer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ / „Minus“ die erforderliche Garzeit (Gar-Dauer) einstellen.
Dann Taste „Gar-Ende“ drücken und mit den Tasten „Plus“ / „Minus“ die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.
Nach dem Programmende blinkt das Symbol „Auto”, es ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.
Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf 0 stellen und dann die Taste „Manuell“ drükken. Die Uhrzeit Gar-Ende stellt sich automatisch ein.

Programmierfehler

Jedes Programm (jede Eingabe) kann durch durch das Drücken der Taste „Manuell“ gelöscht werden.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!

Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

Zur Reinigung muss das Gerät abgeschaltet und abgekühlt sein - Verbrennungsgefahr!

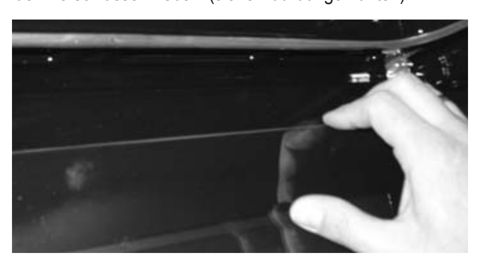
Reinigen des Backofeninnenraumes:

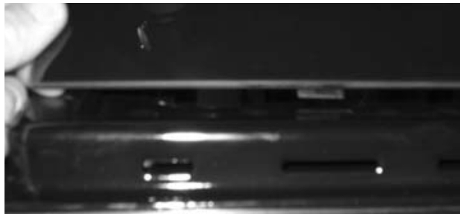
Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.
Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

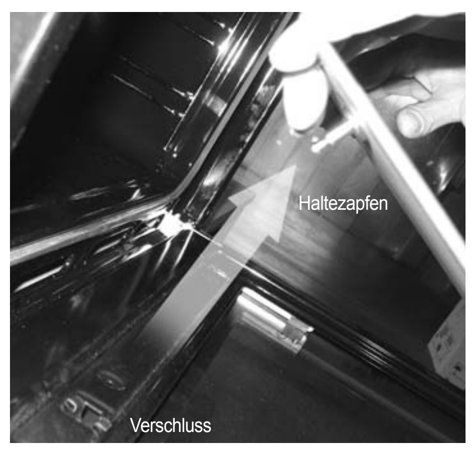
Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) sind nach jedem Gebrauch zu spülen und gut abzutrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.

Reinigung der Scheibe in der Backofentür
Diese Backöfen und Einbauherde sind an der Backraumtür mit einer Isolierverglasung versehen, die zu Reinigungszwecken bequem ohne Spezialwerkzeug abgenommen werden kann:
Öffnen Sie die Backraumtür komplett. Die Isolierglasscheibe ist am oberen (vorderen) Bereich der Backraumtür eingehangen und wird im unteren (hinteren) Bereich mit 2 Verschlüssen gesichert. De Glasscheibe vorsichtig im unteren (hinteren) Bereich anheben und die Haltezapfen aus aus den Verschlüssen hebeln (siehe Abbildungen unten).







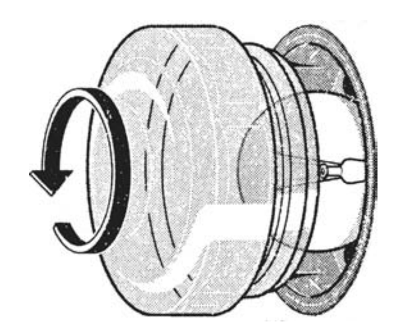
Isolierglasscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern, trocknen und wieder in die Backraumtür einsetzen: Erst im oberen (vorderen) Bereich einhängen, dann nach unten klappen und die Haltezapfen mit leichtem Druck in den Verschlüssen einrasten lassen.

Leuchtmittel im Backraum wechseln

WICHTIG:
Das Leuchtmittel für die Ofenbeleuchtung muss folgende Eigenschaften aufweisen:
a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)
b) Spannung 230 V
c) Leistung 25 W
d) Sockel E 14

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Ofen ein Tuch ausgebreitet werden. Lampenabdeckung aus Glas abschrauben. Verbrauchtes Leuchtmittel herausdrehen und neues Leuchtmittel einsetzen. Lampenabdeckung wieder anbringen und Tuch entfernen.
Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.



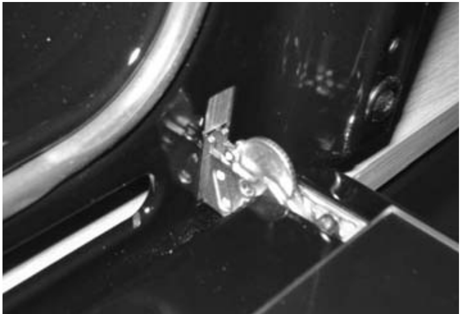
Backraumtür ausbauen

Achtung: Die Backraumtür darf nur von einem Fachmann ausgebaut werden. Verletzungsgefahr!



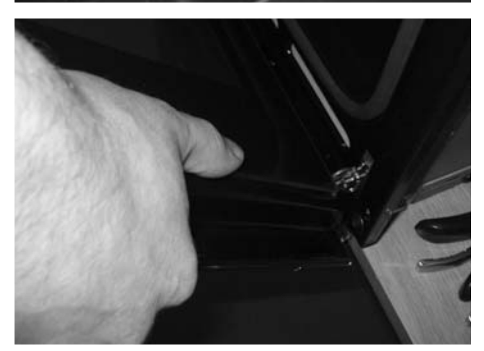
1. Die Backraumtür vollständig öffnen.

2. Je eine 10-Cent-Münze in die Schlitze der beiden Scharniere stecken und die Backraumtür vorsichtig soweit schließen, bis die Backraumtür die Münzen beinahe berührt.



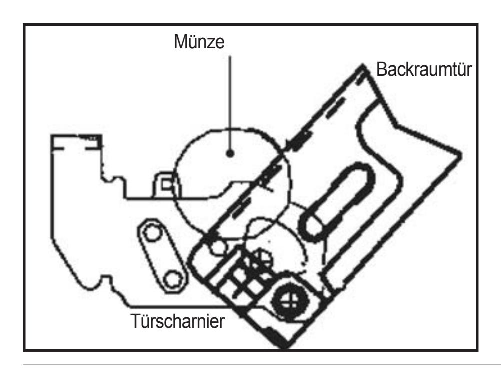
Achtung Verletzungsgefahr! Das Bewegen der Backraumtür wird zur leichten Bedienbarkeit durch starke Federn unterstützt. Die eingesetzten Münzen verhindern ein Zurückschnappen dieser Federn. Wenn die Münzen herausspringen sollten, schließt sich zwar nicht nicht die Backraumtür selbst, aber ihre Haltevorrichtung mit erheblicher Kraft. Dabei besteht die Gefahr des Einklemmens von z.B. dazwischengeratenen Fingern.

3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.



4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten sind. Die Backraumtür vollständig absenken und die Münzen wieder herausziehen.

5. Die Backraumtür vollständig schließen.





Einbau des Backofens

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Für die Kombination des Einbauherdes mit Elektrokochfeldern siehe beiliegende Anleitung des Elektrokochfeldes.



Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:
Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt. Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V-Wechselstromkreis vorzusehen der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

Keine Haftung bei Unfällen oder Schäden, die auf Mängel an der Elektroinstallation bauseits verursacht werden (z.B. fehlerhafte Erdung)!

Die Farben der einzelnen Adern in der Netzanschlussleitung sind zu beachten:

braun = Außenleiter (“Phase”)
blau = Neutralleiter
grün/gelb = Schutzleiter / PE (“Erdung”)

Die Netzanschlussleitung muss so lang sein, dass folgende Bedingung erfüllt ist:

Der Backofen muss sich aus dem Schrank ausbauen und davor abstellen lassen, ohne dass die Leitung “spannt”, d.h. sie darf in dieser Situation keiner mechanischen Zugbelastung ausgesetzt sein.
Sollte die Netzanschlussleitung, mit der das Gerät werkseitig ausgerüstet ist, (ca. 1,5m lang) sich als zu kurz erweisen, so ist sie gegen eine längere auszutauschen.

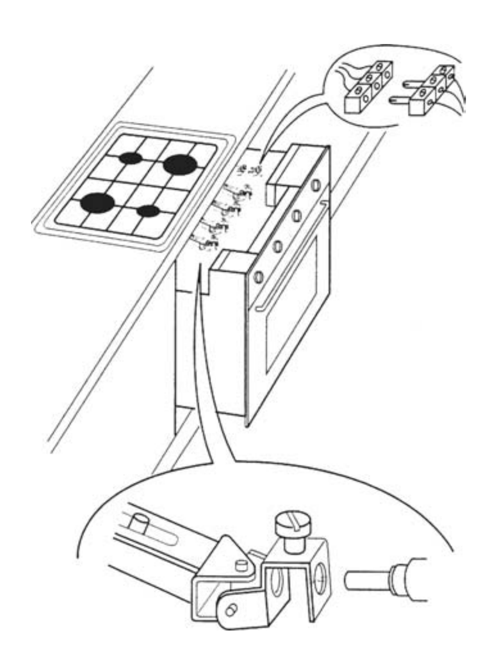
Siehe hierzu das folgende Kapitel “Austausch der Netzanschlussleitung”.

Für die Art des Anschlusses gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Möglichkeit:
Festanschluss über eine bauseits installierte Herdanschlussdose.
Hierbei ist zu beachten, dass grundsätzlich die Möglichkeit bestehen muss, das Gerät vom Netz sicher zu trennen:
Entweder durch Ausschalten bzw. Herausdrehen der Sicherung für das Gerät oder durch einen entsprechenden Trennschalter (bauseits zu installieren) in der Leitung zur Herdanschlussdose. (Regionale Vorschriften beachten!)

2. Möglichkeit:
Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose (“Schuko-Steckdose” nach DIN 49440).
In diesem Fall wird an die Netzanschlussleitung des Gerätes ein entsprechender, 3-poliger Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker” nach DIN 49441) montiert.

Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.



Elektrischer Anschluss EBS

Austausch der Netzanschlussleitung

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:

- H05 RR-F 3G1,5
- H05 RN-F 3G1,5
- H05 VV-F 3G1,5

Der Querschnitt der einzelnen Adern (3-adrige Leitung) muss mindestens 1,5 mm² betragen.

Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein!

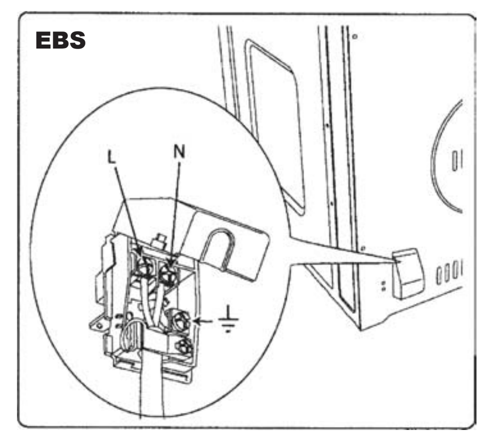
Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand durch Lösen der 2 Klemmschrauben entfernen und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen.
Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen.
Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen.
An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen.
Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen.
Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen. Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen.

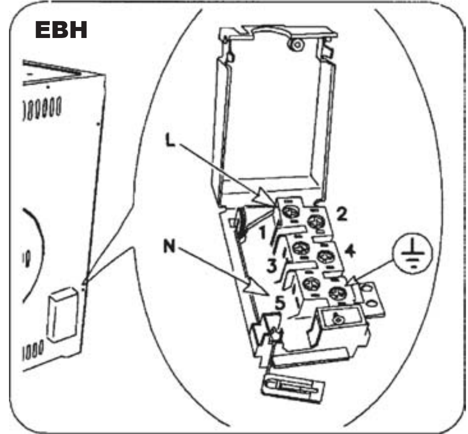
Die Wirksamkeit der Zugenlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen.

Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

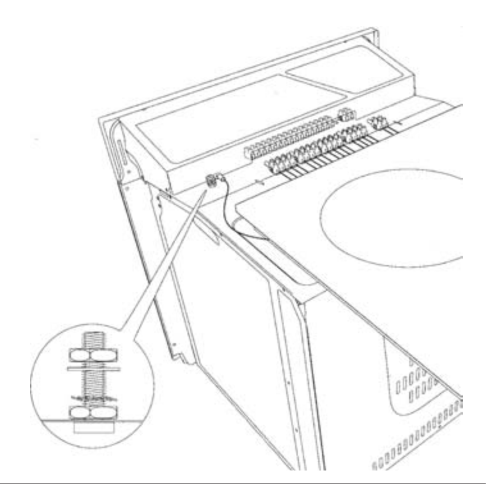
Klemme L - braune Ader
Klemme - grün/gelbe Ader
Klemme N - blaue Ader

Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde.
Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren.





Sicherheitshinweis: Nach Austausch der Netzanschlussleitung Sicherheitsüberprüfung nach VDE 0701 durchführen!



Elektrischer Anschluss EBH

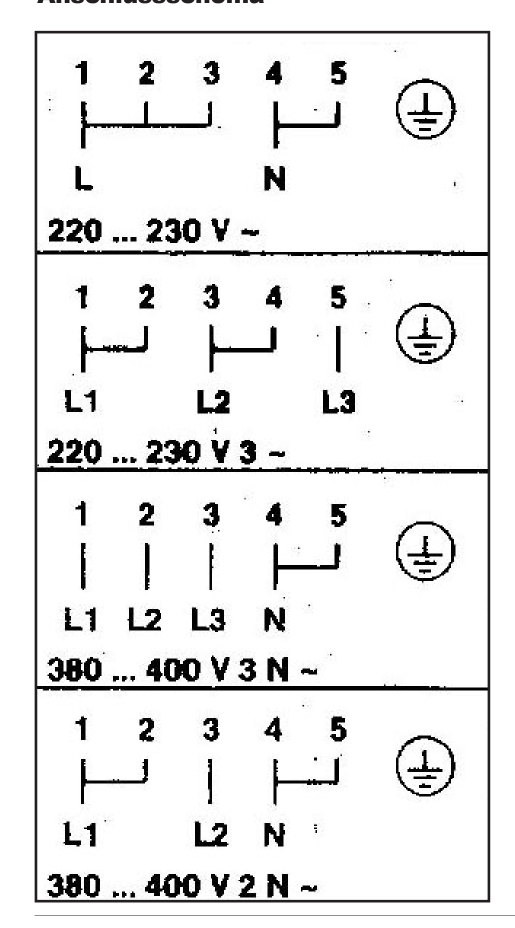
Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- das Stromnetz gemäß der geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
  Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, welches der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht.

  Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50ºC erreichen.
- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.
  Das gelb-grüne Erdungskabel darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.
  Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät jederzeit problemlos zugänglich sein.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die obigen Anweisungen und die geltenden Unfallverhütungs-Vorschriften nicht eingehalten werden.

Anschlussschema



Technische Daten und Abmessungen

EBS 9914 04

Elektro-Einbaubackofen mit 5 Funktionen

Versenkbare Bedienelemente	2
Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen netto	53 l
Innenraumvolumen brutto	58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,2 kW
Abmessungen (BxTxH) mm:	594 x 556 x 594

Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker

EBS 9924 04

Elektro-Einbaubackofen mit 8 Funktionen

Versenkbare Bedienelemente	2
Elektronische Schaltuhr	ja
Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen netto	53 l
Innenraumvolumen brutto	58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,2 kW
Abmessungen (BxTxH) mm:	594 x 556 x 594

Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker

EBH 9921 04

Elektro-Einbauherd mit 5 Funktionen

Versenkbare Bedienelemente	6
Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen netto	53 l
Innenraumvolumen brutto	58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,2 kW
Abmessungen (BxTxH) mm:	594 x 556 x 594

EBH 9926 04

Elektro-Einbauherd mit 8 Funktionen

Versenkbare Bedienelemente	6
Elektronische Schaltuhr	ja
Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen netto	53 l
Innenraumvolumen brutto	58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,2 kW
Abmessungen (BxTxH) mm:	594 x 556 x 594

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder ähnliche Bedingungen bestimmt und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH haftet keinesfalls für Schäden, die durch unsachgemäßen Umgang, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und zweckfremde Nutzung entstehen!

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!



- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach



Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- Kaminöfen
- Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- Gas-Heizautomaten
- Dauerbrandöfen für Holz und Kohle



KOCHTECHNIK

- Einbauherde Gas oder Elektro
- Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- Gourmet-Koch-Backstationen
- Dunstabzugshauben
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten
- Standherde Gas und Elektro



LÜFTUNGSTECHNIK

- modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung





ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com

9914 04 · 9921 04 · 9924 04 · 9926 04 · 0127